



Electrolux

línea de Cocción Modular
thermaline 90 - Cocedor Multiproducto
eléctrico monobloque, cuba 40lt, 1 lado
con alzatina, H=700

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____



Electrolux

thermaline 90 - Cocedor Multiproducto eléctrico monobloque, cuba 40lt, 1 lado con alzatina, H=700

línea de Cocción Modular

Características técnicas

- Fácil acceso a los componentes principales desde la parte frontal
- El sistema de conexiones THERMODUL crea una superficie de trabajo perfecta cuando las unidades son conectadas entre sí evitando la penetración de suciedad a los componentes vitales y facilitando la separación de las unidades en caso de reemplazamiento o reparación.
- Mandos de metal con silicona higiénica incrustada "soft grip" para facilitar su limpieza y mejorar su agarre. El diseño especial de los mandos previene la filtración de líquidos o suciedad en los componentes vitales.
- Rellenado constante del nivel de agua.
- Cierre automático si el nivel del agua es bajo: sin accidentes de sobrecalentamiento.
- Provista de bandeja integrada para drenaje donde se pueden colocar los cestos.
- Además de cocinar pasta, el aparato puede utilizarse para cocinar noodles, arroz, dumplings, albóndigas, verduras...
- Resistencia al agua IPX5.
- Cuba con esquinas redondeadas de fácil limpieza.
- Gran visibilidad del display digital fabricado en cristal templado para resistir los agentes químicos y el calor. En el display muestra el estado de trabajo on/off, la temperatura seleccionada y la de la superficie.
- Función de espera para ahorro energético y rápida recuperación de la potencia máxima.
- La cuba cuenta con un borde elevado en todo su alrededor para prevenir la filtración de suciedad proveniente del área de trabajo.
- Tres sistemas de seguridad contra el sobrecalentamiento y se pueden resetear sin necesidad de utilizar herramientas.
- Llenado automático con dos velocidades regulado por un sensor de nivel de agua al máximo o mínimo volumen.
- La temperatura del agua está controlada por un sensor electrónico y puede ser seleccionado como temperatura del agua o niveles de potencia.
- Posibilidad de regeneración de los alimentos gracias al control electrónico de la temperatura.

Construcción

- Top de 2 mm en 1.4301 (AISI 304).
- Unidad fabricada en cumplimiento con los estándares DIN 18860_2, con top antigoteo 20 mm y zócalo retranqueado 70mm.
- Fabricación de la superficie completamente

589293 (MCKEEBDDAO)

Cocedor multiproducto eléctrico, 1x40 lt., mandos a un lado con alzatina

Descripción

Artículo No.

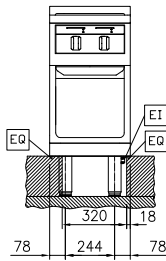
CUECE-PASTA con cuba en acero inoxidable 1.4435 (AISI 316L) con sensores que regulan el nivel de agua y la temperatura constante. Puede usarse para cocer fideos de todo tipo, arroz, verduras y sopas. Relleno automático de agua. Bandeja anti-goteo para las cestas. Compatible con sistema de elevación automática de cestos. Protección de sobre-calentamiento y de nivel bajo de agua que detiene la máquina. Esquinas y bordes redondeados de fácil limpieza. MANDOS DE METAL con silicona higiénica incrustada "soft grip" fáciles de limpiar, mejoran sujeción. Control digital con display de LEDs de gran visibilidad. Función "standby" para ahorro energético con rápida recuperación de potencia máxima. Fabricada según los estándares DIN 18860_2. Robusta ESTRUCTURA interna en 1.4301 (AISI 304) de 2 mm. y 3 mm. Top de 2 mm. 1.4301 (AISI 304) con superficie lisa de fácil limpieza. Sistema de unión THERMODUL crea una superficie de trabajo perfecta que evita la entrada de suciedad. Resistencia al agua IPX5. Configuración: monobloque, operada por un lado con alzatina.

Aprobación:

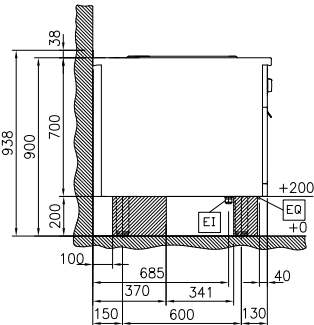
lisa con mínimas áreas escondidas para facilitar las tareas de limpieza

- Robusta estructura interna en 2 mm y 3 mm en 1.4301 (AISI 304).
- Cuba de agua en acero inoxidable 1.4435 (AISI 316L) está soldada íntegramente a la encimera de la unidad.

Alzado

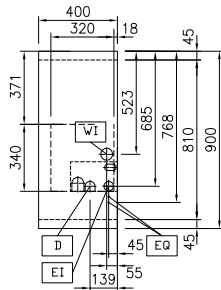


Lateral



D = Desagüe
EI = Conexión eléctrica
EQ = Tornillo equipotencial
WI = Entrada de agua

Planta



Eléctrico

| | |
|-----------------------|----------------------|
| Suministro de voltaje | |
| 589293 (MCKEEBDDAO) | 400 V/3N ph/50/60 Hz |
| Consumo actual: | 14.4 Amps |
| Total watios | 10 kW |

Agua

| | |
|---|------|
| Tamaño de la línea de entrada de agua fría: | 3/4" |
| Tamaño de la línea de desagüe: | 1" |

Info

| | |
|--|-----------------------------------|
| Configuración | sobre base; operativo por un lado |
| Número de cubas | 1 |
| Dimensiones útiles de la cuba (ancho): | 300 mm |
| Dimensiones útiles de la cuba (alto): | 320 mm |
| Dimensiones útiles de la cuba (fondo): | 515 mm |
| Capacidad de la cuba | 38 lt MIN; 40 lt MAX |
| Rango del termostato: | 40 °C MIN; 90 °C MAX |
| Dimensiones externas, ancho | 400 mm |
| Dimensiones externas, alto | 700 mm |
| Dimensiones externas, fondo | 900 mm |
| Peso neto | 70 kg |

accesorios opcionales

- Junta tensora de precisión entre unidades con alzatina, 900 mm PNC 912499
- Apoyaplatos, 400mm PNC 912522
- Apoyaplatos, 400mm PNC 912552
- Estante abatible, 300x900 mm PNC 912581
- Estante abatible, 400x900 mm PNC 912582
- Estante lateral fijo, 200x900 mm PNC 912589
- Estante lateral fijo, 300x900 mm PNC 912590
- Estante lateral fijo, 400x900 mm PNC 912591
- Zócalo frontal en acero inoxidable, 400mm PNC 912630
- Zócalos izquierdo y derecho en acero inoxidable, instalación contra pared, 900mm PNC 912660
- Zócalos izquierdo y derecho en acero inoxidable, instalación adosada, 1800mm PNC 912663
- Zócalo en acero inoxidable, 400mm, instalación a pared PNC 912935
- Kit rail de conexión para aparatos con alzatina: modular 90 (izquierda) con ProThermetic basculante (derecha) y ProThermetic fija (izquierda) con ProThermetic (derecha) PNC 912981
- Kit rail de conexión para aparatos con alzatina: modular 90 (derecha) con ProThermetic basculante (izquierda) y ProThermetic fija (derecha) con ProThermetic (izquierda) PNC 912982
- Panel trasero 400x700mm, para unidades con alzatina PNC 913009
- Panel lateral de cierre estético en acero inoxidable (12 mm), 900x700mm, instalación con alzatina, izquierdo PNC 913101
- Panel lateral de cierre estético en acero inoxidable (12 mm), 900x700mm, instalación con alzatina, derecho PNC 913105
- Junta tensora de precisión para lateral izquierdo cuando va a pared o entre unidades NO Therma, con alzatina, 900 mm PNC 913117
- Junta tensora de precisión para lateral derecho cuando va a pared o entre unidades NO Therma, con alzatina, 900 mm PNC 913118
- 3 cestos ergonómicos para cocedor multiproducto 40 lt PNC 913124
- 1 cesto cuadrado para cocedor multiproducto 40 lt PNC 913125
- 1 cesto ergonómico para cocedor multiproducto 40 lt PNC 913126
- Falso fondo para cocedor multiproducto 40 lt PNC 913127
- 3 cestos 1/3 GN para cocedor multiproducto 40 lt PNC 913128
- 2 cestos 1/2 GN para cocedor multiproducto 40 lt PNC 913129
- 3 cestos redondos para cocedor multiproducto 40 lt PNC 913130
- 6 cestos redondos para cocedor multiproducto 40 lt PNC 913131
- Rejilla soporte para cestos redondos PNC 913132
- Estructura soporte para 6 cestos redondos PNC 913133
- 1 cesto 1/1 GN para cocedor multiproducto 40 lt PNC 913134
- Tapa para cocedor multiproducto 40 lt PNC 913149
- Junta de cierre para lateral estético (12mm) para unidades thermaline 90 con alzatina, izquierda PNC 913208
- Junta de cierre para lateral estético (12mm) para unidades thermaline 90 con alzatina, derecha PNC 913209
- Junta tensora en forma de U para instalaciones adosadas PNC 913226
- INSERTAR PERFIL, D900, TL-OTRAS MARCAS PNC 913232
- Kit optimizador de energía 18A PNC 913245
- Panel lateral reforzado sólo para combinar con estante lateral, instalaciones a pared, izquierdo PNC 913267
- Panel lateral reforzado sólo para combinar con estante lateral, instalaciones a pared, derecho PNC 913269
- AÑADIR MONTAJE EN PARED. VERSIÓN EE.UU. PNC 913640
- Panel lateral en acero inoxidable (12,5mm), 900X400, instalación a pared, izquierdo PNC 913643
- Panel lateral en acero inoxidable (12,5mm), 900X400, instalación a pared, derecho PNC 913644
- Kit montaje a pared para unidades - TL85/90 - montado en fábrica (H=700) PNC 913655
- - NOT TRANSLATED - PNC 913663
- - NOT TRANSLATED - PNC 913672
- - NOT TRANSLATED - PNC 913688